

## ROULEAU AUX NOIX



Préparation : 30 mn

Cuisson : 25' à 180°

- 200 gr farine
  - 1/2 sachet de levure
  - 75 gr sucre en poudre
  - 75 gr beurre ou margarine
  - 1 œuf entier
  - Un peu de jus et de zeste de citron
  
  - 125 gr de noix moulues
  - 2 cuillères à soupe de confiture d'abricots
  - 1 cuillère à soupe de miel
  - 1 jaune d'œuf
- 
- Mélanger la farine avec la levure, le sucre, le beurre, les œufs entiers et le zeste – jus de citron. Mettre au frigo 15 mns...
  
  - Mélangez les noix, la confiture d'abricots et le miel.
  
  - Étendez la première préparation au rouleau à tarte (entre 2 feuilles de papier sulfurisé).
  
  - Étalez le mélange, noix, confiture d'abricots et miel.
  
  - Roulez et dorez au jaune d'œuf. Parsemez de noix moulues et faites cuire à four modéré pendant 25 mns.

**BON APPETIT !!!!!**